



Openingsadvertentie uit de Bussumse Courant van 27 maart 1936

Banketbakkerij Van de Koppel, herinneringen aan een niet zo ver verleden

De banketbakkerij/kokerij van mijn vader, C. van de Koppel jr., op de hoek van de Huizerweg en Boerhaavelaan, werd op 28 maart 1936 geopend. Na zijn opleiding tot banketbakker bekwaamde mijn vader zich verder in het vak bij banketbakkerij Van der Zaal in Wassenaar, waar hij zijn toekomstige vrouw Elizabeth van Dooren leerde kennen, en bij banketbakkerij Klasema in Bussum.

Anneke van de Koppel

*Boven:
Opname uit de jaren 1950 van het pand op de Huizerweg, hoek Boerhaavelaan*

Bakken en koken

Zowel mijn vader als mijn moeder kon goed koken. Behalve de standaardcollecties van een banketbakkerij zoals taarten, gebakjes, zoete, amandel- en zoute koekjes, chocolade en bonbons, verzorgden mijn ouders ook complete

bittergarnituren voor recepties, bruiloften en partijen; ze maakten huzarensalades, gevulde eieren en de lekkerste ragout voor bitterballen, kroketten en pasteitjes (vol au vent) in variaties met vlees, vis of kip. Afgezien van de kleine pasteitjes maakte mijn vader ook grote vol au vents, overstromend van de ragout. Een indrukwekkend gezicht op tafel. En de petits fours voor zulke gelegenheden waren van een sierlijke eenvoud. De bruidstaarten waren een hele belevenis om te maken én om te vervoeren. Wij gebruikten voor het vervoer van gebakjes en taarten houten kisten in alle soorten en maten, die mijn grootvader Van Dooren had gemaakt en beschilderd. Na school kregen mijn broer en ik adressen op waar we de kisten weer moesten ophalen. Wij reden op de



C. van de Koppel jr. bij de oven, opname uit de jaren 1950/1960

fiets door Bussum: de grootste uitdaging was hoeveel kisten je mee kon nemen op je stuur. Toen we ouder waren, kregen we de rekeningen mee én een grote beurs. Ik herinner me dat we na school regelmatig op de fiets naar Bikbergen reden voor een aantal gebakjes op rekening! In deze tijd niet meer voor te stellen. Later kwamen er kartonnen dozen en kon er niet meer op rekening worden besteld.

Na de oorlog hield mijn vader op met de kokerij, hoewel hij – totdat hij in 1964 met de zaak stopte – voor bepaalde klanten altijd op tweede kerstdag kalkoenen bleef braden. In de naoorlogse jaren maakte mijn vader nog wel eens kunstwerken van suiker (dragant) en/of chocolade. Er werden regelmatig internationale tentoonstellingen gehouden, bijvoorbeeld in het RAI-gebouw in Amsterdam, waar je modellen kon insturen. Een model van het Atomium in Brussel van een van onze banketbakers-in-opleiding heeft destijds nog een prijs gehaald.

Amandelspijs en bladerdeeg

De ovens van de bakkerij werden op kolen gestookt. Anders dan tegenwoordig werd alles zelf gemaakt, tot aan amandelspijs toe. Van een baal amandelen pellen keken wij als kind niet op. Er was een walsmachine waarmee de amandelen werden fijngemaakt, keer op keer fijner afgesteld met toevoeging van de ingrediënten die een goede spijs maakten. Soezen werden dagelijks gemaakt. De slagroom werd met het handje geklopt en vooral niet te lang bewaard! Anders dan een pietsie suiker werden er geen middelen toegevoegd. Nu nog sla ik de slagroom voor een toetje met de hand. Kapselbeslag voor de gebakjes werd met grote regelmaat gemaakt, net als de banketbakkersroom, gele room genoemd. Koeling gebeurde met behulp van een ijskast die je aan de bovenkant open kon doen om er ijsstaven in te leggen. 's Zomers kwam de firma Krouwel wel tweemaal per dag de ijsstaven brengen.

Regelmatig moest er bladerdeeg (feuilleté-deeg) worden 'getoerd'. Zo'n lap werd in



vieren opgevouwen, met een 1, 2 of 3 erin gekerfd, zodat je wist hoeveel keer er was getoerd. Vervolgens werd hij afgedekt in de ijskast gezet tot de volgende 'toerbeurt'... De tompoezen werden als de klant erom vroeg ter plekke gemaakt vanwege het zacht worden van het feuilleté-deeg. Op Koninginnedag maakten mijn vader in de ochtend alleen oranjesoezen en oranjetompoezen. En als in het najaar de eerste goudrenetten er waren, maakte hij iedere vrijdag appelbollen. Die vlogen vrijdagavond, als de winkels open waren, warm de deur uit.

Een jonge Cornelis van de Koppel jr. (rechts op de treeplank) bij de firma Klasema in Bussum

Paaseieren

Er waren drie bakken gevuld met chocolade, au bain-marie warm gehouden: witte, pure en melkchocolade. Mijn vader bestelde zogenoemde broden chocolade van Blooker: zeker zo'n 7 à 10 cm dik en ongeveer een halve meter lang. Met een gewicht werden daar stuk-



Een oude marsepeinvorm van gips.



Paasei gevuld met bonbons, jaar in en jaar uit voor dezelfde klant gemaakt. De vlinders hadden felle kleuren zodat die een mooi contrast hadden met de donkere chocolade.

halfmodellen (halve eieren) die je vulde met chocolade. Je liet die flink rondgaan zodat die aan de vorm hechtte, waarna je de rest van de chocolade er weer uit klopte. De vorm werd op vetvrijpapier gelegd en na een droogtijd werd heel voorzichtig het halve ei eruit gewipt. Twee halfmodellen werden met warme chocolade of met een verwarmd mes aan elkaar gezet. De chocolade eieren werden op allerlei manier verwerkt. Eén variant was een ei met een raampje bovenin van waaruit een ladder van chocolade liep met een kuikentje erop. En er waren paaseieren met staniool (gekleurd zilverpapier) omkleed en met strikken versierd; die maakte mijn moeder. Deze paaseieren stonden op een klein half ei als standaard. De Nederlandse Televisie Stichting (NTS) heeft in de late jaren vijftig bij mijn vader gefilmd hoe paaseieren werden gemaakt. Dat was een heel karwei omdat de warmte van de lampen de boel flink deed smelten. Ik heb nog live commentaar gegeven in de Irenestudio, toen die film op een woensdagmiddag op televisie werd vertoond.

ken van afgeslagen. Om taarten en petit fours te kunnen beschrijven of versieren, maakte mijn vader een kornetje van vetvrijpapier, vulde dat met warme/vloeibare chocolade, knipte een scherp puntje aan de onderkant en versierde snel de taart of petit fours voordat de chocolade hard werd. De hard geworden kornetjes werden later uit elkaar gehaald en de stukjes chocolade gingen in de warme chocoladebak.

Via de banketbakkersvereniging rouleerden er chocoladevormen voor paaseieren, hoewel mijn vader ook eigen vormen had. Het waren

Etalage met de wieg naar aanleiding van de geboorte van prinses Beatrix op 31 januari 1938. Het stuk is gemaakt van suiker (dragant) en chocolade. De wieg is een kopie van de houten wieg die mijn overgrootvader Van der Zaal voor mijn moeders geboorte in 1912 maakte.





*Een hoorntje
en diverse spuit-
monden voor
de spuitzakken*

Sinterklaas

Halverwege september begon mijn vader met speculaas bakken. Wij roken dat onmiddellijk op straat als we van school kwamen. Hij gebruikte voor de speculaasbrokken een vierkant plankje met zijn naam erin gesneden, en voor de kleine speculaasjes had hij planken. Later kwam er een machine. Het marsepeinwerk voor Sinterklaas werd allemaal van tevoren gemaakt, veelal van vormen maar ook veel uit de losse hand. Het marsepein werd bespotten of gepoeierd om kleur aan te brengen. Een creatief werkje. Borstplaat werd ook zelf vervaardigd. De hartvormen werden gevuld met de gekookte, hete suikermassa. De kleine ronde borstplaatjes werden via een trechter met een stopje in de gaatjes van rubberen matten gegoten. In de winkel stond in die tijd een tafel met een wit kleed met daarop alle modellen van marsepein. De chocoladeletters lagen op alfabet erachter. De taaitaai kocht mijn vader in van een firma in Hoorn. Grote, bijna slappe poppen waarmee wij als kinderen flink konden meppen. Door de juiste taaiheid braken ze nooit.

Kerstmis

Na Sinterklaas was het al bijna meteen weer kerstmis. Mijn ouders werkten met zulke hoogtijdagen altijd minstens één nacht door. Halverwege december startte mijn vader met de kerststaven en -kransen, de schuimtaarten en de kersttulbanden, die traditioneel van amandelbeslag werden gemaakt en, zoals banketbakkerij De Ridder zo mooi op de website heeft staan: 'geabricoteerd en afgewerkt met gebruneerd amandelschaafsel.' In die tijd



*Open en dichte
chocoladevorm*

waren de kersttaarten in de vorm van een ham populair. Ze waren van kapsel (zacht gebak) gemaakt, gevuld met crème, en met marsepein en roze fondant afgewerkt. De staart aan het eind werd met een witte opengeknipte manchette omkleed. Na tweede kerstdag startte mijn vader met het bakken van de oliebollen, appelbeignets en -flappen tot aan oudejaarsavond, om op die dag ook nog de huzarensalades op verzoek én voor huiselijk gebruik te maken. Na de inventarisatie op 2 januari kwam Pasen alweer in zicht en gingen de chocoladevormen weer rond...

Vanwege gezondheidsproblemen hebben mijn ouders de zaak in 1964 overgedaan aan Litjens, een brood- én banketbakker, die nu nog steeds in het pand aan de Huizerweg 39 is gevestigd. Mijn ouders hebben het diepvriestijdperk in hun zaak niet meer meegemaakt. Dat zou hun een hoop werk hebben geschied. Mijn vader stierf in 1976 op 68-jarige leeftijd en mijn moeder in 1993 in haar 81ste levensjaar.